



CASAS^{DE} BUCALEMU

SALINAS SAUVIGNON BLANC

2021

ORIGINE : D.O. Rocas de Santo Domingo, Leyda, Chili

VARIÉTÉ : 100% Sauvignon Blanc

CAISSES PRODUITES : 5 400 bouteilles

NOTES DU CÉNOLOGUE : Les raisins proviennent de trois parcelles différentes du vignoble Bucalemu, avec des expositions et des profils de sols variés. Ils ont été récoltés à la fin du mois de mars, puis égrappés avant de macérer dans une presse pneumatique pour l'extraction des arômes pendant 24 heures, puis fermentés en fûts, cuves en acier inoxydable ou œufs en ciment, selon leur parcelle d'origine.

Le vieillissement s'est effectué sur les lies de fermentation pendant 12 mois.

VIEILLISSEMENT : 12 mois sur lies de fermentation.

FILTRATION : Filtration douce avant la mise en bouteille. RENDEMENT 1,2 kilo par plante, 32 hl/hectare.

POTENTIEL DE GARDE : Environ 10 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 4° à 6° C

DÉCANTATION : Non

ANALYSE DE BASE

ALCOOL : 13°

pH : 3.18

ACIDITÉ TOTALE (H₂SO₄) : 5,71 g/L

SUCRE RÉSIDUEL : 1 g/L

SO₂ LIBRE: 0,01 g/L